

MENÙ



CAFFETTERIA

café

CAFFÈ <i>Coffee</i>	€ 1,20
CAFFÈ MACCHIATO <i>Macchiato</i>	€ 1,20
GINSENG <i>Ginseng coffee</i>	€ 1,50
CAPPUCCINO	€ 1,50
LATTE MACCHIATO <i>Latte</i>	€ 2
MAROCCHINO	€ 1,50
MAROCCHINO NUTELLA <i>Marocchino coffee with Nutella</i>	€ 2
CAFFÈ SHAKERATO <i>Shaken coffee</i>	€ 3
IRISH COFFEE	€ 5
NU CAFFÈ - Cioccolato fuso, caffè, Nutella, panna, lamponi, cannella <i>Nu coffee - Melted chocolate, coffee, Nutella, heavy cream, raspberries, cinnamon</i>	€ 4
ORZO <i>Barley coffee</i>	€ 1,50
TISANE <i>Herbal teas</i>	€ 3

SOFT DRINKS

SUCCHI DI FRUTTA <i>Fruit juices</i>	€ 3,50
ACQUA TONICA <i>Tonic water</i>	€ 3,50
LEMON SODA <i>Lemonade</i>	€ 3,50
COCA COLA <i>Coke</i>	€ 3,50
FANTA	€ 3,50
TÈ FREDDO <i>Iced tea</i>	€ 3,50
CRODINO	€ 4
SANBITTER	€ 4
GINGER BEER	€ 4

SPREMUTE freshly squeezed juices

ARANCIA <i>Orange</i>	€ 4
LIMONE <i>Lemon</i>	€ 4
POMPELMO <i>Grapefruit</i>	€ 4

CENTRIFUGATI centrifuge juices

ENERGETICO - Mela, carota e arancia <i>Energy - Apple, carrot and orange</i>	€ 6
DEPURATIVO - Ananas, sedano, kiwi <i>Depurative - Pineapple, celery, kiwi</i>	€ 6
DIGESTIVO - Pompelmo, finocchio, limone <i>Digestive - Grapefruit, fennel, lemon</i>	€ 6

APERITIVI drinks

CALICE DI VINO FERMO <i>Glass of white or red wine</i>	da € 4
FLÛTE DI PROSECCO <i>Glass of prosecco</i>	da € 4
APEROL/CAMPARI SPRITZ - Aperol/Campari, prosecco, soda	€ 6
SPRITZ ROSA - Ginrosa, prosecco, soda	€ 7
HUGO - Prosecco, sciroppo di sambuco, soda, menta <i>Prosecco, elderflower syrup, soda, mint</i>	€ 6
AMERICANO - Bitter, Vermouth, soda	€ 8
NEGRONI - Bitter, Vermouth, gin	€ 8
NEGRONI SBAGLIATO - Bitter, Vermouth, prosecco	€ 8
MOJITO - Rum, zucchero di canna, succo di lime, soda, menta <i>Rhum, brown sugar, lime juice, soda, mint</i>	€ 10
MOSCOW MULE - Vodka, ginger beer, succo di lime <i>Vodka, ginger beer, lime juice</i>	€ 10
COSMOPOLITAN - Vodka, Cointreau, mirtillo rosso, succo di lime <i>Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime juice</i>	€ 10
GIN TONIC - Gin, acqua tonica <i>Gin, tonic water</i>	€ 10

SWEET BREAKFAST

CROISSANT	€ 1,30
BISCOTTI <i>Biscuits</i>	€ 1,50
TORTE DELLA CASA <i>Homemade cake</i>	€ 2,50
MUFFIN	€ 1,50
PANCAKE CON SCIROPPO D'ACERO E FRUTTA FRESCA <i>Pancake with maple syrup and fresh fruit</i>	€ 6

INSALATONE

salads

dalle 12 alle 14 • from 12 to 2 p.m.

SALMON SALAD (4) € 10
Insalata verde, salmone, avocado, olive nere e zucchine grigliate
Lettuce, salmon, avocado, olives and grilled zucchini

TUNA SALAD (4-7) € 10
Songino, pomodorini, mozzarella, mais, filetti di tonno sott'olio
Corn salad, cherry tomatoes, mozzarella, corn, tuna

NUTS SALAD (7-13) € 8
Spinacino, pomodori secchi, robiola e noci
Baby spinach, dried tomatoes, robiola cheese and walnuts

*le nostre insalatone sono servite con pane tostato
our salads are served with toasted bread*

CLUB SANDWICH

dalle 12 alle 14 • from 12 to 2 p.m.

SALMON SANDWICH (4-7) € 10
Salmone affumicato, robiola, avocado, lime, pepe, insalata verde
Smoked salmon, robiola cheese, avocado, lime, pepper, lettuce

TUNA SANDWICH (4-7-15) € 10
Filetti di tonno sott'olio, mozzarella, maionese, basilico e pomodorini
Tuna, mozzarella, mayonnaise, basil and cherry tomatoes

VEGETARIAN SANDWICH (3) € 10
Crema di olive, zucchine grigliate, pomodori secchi, rucola e uovo sodo
Olives paté, grilled zucchini, dried tomatoes, arugula and hard-boiled egg

BOWL

dalle 12 alle 14 • from 12 to 2 p.m.

ORZO BOWL (1)	€ 10
Orzo, melanzane, pomodorini e bresaola <i>Barley, eggplants, cherry tomatoes and bresaola</i>	
BLACK BOWL (2)	€ 10
Riso Venere, zucchine trifolate, gamberetti, rucola, lime * <i>Black rice, sautéed zucchini, shrimptails, arugula, lime</i>	
COUS COUS BOWL (1-4)	€ 10
Cous cous, filetti di sgombro, olive nere, fagiolini e patate al vapore <i>Cous cous, mackerel fillets, olives, green beans and steamed potatoes</i>	
QUINOA BOWL	€ 8
Quinoa, verdure miste e zafferano <i>Quinoa, vegetables and saffron</i>	

PIATTI UNICI

first dishes

dalle 12 alle 14 • from 12 to 2 p.m.

CREPELLE CON SALMONE, CREMA DI FORMAGGIO E SEMI DI PAPAVERO (1-3-4-7) <i>Crepes with salmon, cream cheese and poppy seeds</i>	€ 9
LASAGNA VEGETARIANA (1-3-7) <i>Vegetarian lasagne</i>	€ 8
LASAGNA ZUCCA, GORGONZOLA E NOCI (1-3-7-13) <i>Lasagne with pumpkin, gorgonzola and walnuts</i>	€ 8
PARMIGIANA DI MELANZANE O DI ZUCCHINE (1-7) <i>Eggplant or zucchini parmigiana</i>	€ 8
INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA DOP, CRUDO DI PARMA E POMODORO CILIEGINO (1) <i>Caprese salad with buffalo mozzarella, Parma prosciutto and cherry tomatoes</i>	€10
VELI DI BRESAOLA CON SCAGLIE DI GRANA SU LETTO DI RUCOLA (7) <i>Bresaola with Grana Padano cheese and arugula</i>	€ 10
PANCAKE CON SALMONE AFFUMICATO, AVOCADO, FORMAGGIO CAPRINO E UOVO SODO (3,4,7) <i>Pancake with smoked salmon, avocado, goat cheese and hard-boiled egg</i>	€ 10
PIATTO DEL GIORNO <i>Dish of the day</i>	da € 8

*tutti i nostri piatti sono serviti con pane tostato
our dishes are served with toasted bread*

ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine / *Cereal containing gluten*
2. Crostacei / *Shellfish*
3. Uova / *Eggs*
4. Pesce / *Fish*
5. Arachidi / *Peanuts*
6. Soia / *Soy*
7. Latte e prodotti a base di latte / *Milk and dairy*
8. Sedano / *Celery*
9. Senape / *Mustard*
10. Solfiti / *Sulfites*
11. Sesamo / *Sesame seeds*
12. Lupini / *Lupines*
13. Frutta a guscio / *Nuts*
14. Molluschi / *Mollusc*
15. Salse: chiedere al personale / *Sauces: ask the staff*

* | Prodotti contrassegnati potrebbero essere surgelati all'origine / * *Food indicated with a star key might be frozen*

